REVUE DE VITICULTURE

INFLUENCE DES CONDITIONS CLIMATERIQUES SUR LE DEVELOPPEMENT DES INSECTES ET CHAMPIGNONS PARASITES DES CULTURES (1)

Cochylis (Ver de la vigne)

Le Ver de la vigne ou Cochylis ambiguella est un parasite qui se rencontre dès une époque fort reculée dans les vignobles d'Europe ; on ne peut donc lui attribuer avec quelque certitude une date d'apparition.

Dans notre contrée, ce parasite était déjà redouté au siècle dernier ; de nombreux documents en font foi. Le naturaliste Bonnet a décrit en 1740 les dégâts causés par lui sur les vignes des environs de Genève. On trouve le Ver cité dans les *Mémoires de la Société économique de Berne*, de 1766, dans l'*Art du Vigneron* du citoyen Reymondin, en 1798.

S'il est relativement aisé d'établir les relations entre des conditions météorologiques déterminées et le gros développement du Phylloxéra ou du Mildiou, le problème est autrement compliqué quand on étudie le Ver de la grappe (Cochylis).

Durant toute la bonne saison, le Phylloxéra vit sur les racines de la vigne sous la forme de pondeuses créant de nouvelles générations à développement rapide, bientôt capables de pondre à leur tour. Les conditions météorologiques agissent donc toujours pendant l'été sur la même forme animale.

Le Mildiou également se multiplie durant toute la bonne saison par une même forme, soit la spore ou conidie qui se développe sur les feuilles, les tiges herbacées, les fleurs et les jeunes grains. Là aussi, les conditions météorologiques agissent sur un organisme toujours le même.

La Cochylis, au contraire, insecte à métamorphoses complètes, se rencontre pendant la bonne saison, suivant le moment considéré, sous des formes essentiellement différentes : œuf, chenille (Ver), nymphe et papillon. De plus, elle présente encore deux générations par an, répétant l'une et l'autre ces quatre phases. Or des conditions atmosphériques identiques agiront très différemment sur le développement du parasite suivant qu'elles l'atteindront sous la forme d'œuf, de ver, de nymphe ou de chrysalide.

On conçoit, dans ces conditions, qu'une liaison précise et exacte ne peut guère être établie chaque année entre le développement de la Cochylis et le caractère météorologique de l'année. D'autant plus que des insectes contre-

(1) Voir *Revue*, numéro 1874, page 441.

parasites viennent parfois compliquer la situation, en limitant plus ou moins le nombre des Cochylis, contre-parasites qui ne connaissent ni le Mildiou, ni le Phylloxéra.

Néanmoins, la Cochylis n'échappe pas à la loi commune. Son grand développement est déterminé par des circonstances climatériques favorables affectant telle ou telle de ses formes, une année l'œuf ou le ver, une autre année le papillon. Nous avons des années à Cochylis, comme des années à Mildiou et des années à Phylloxéra ; d'autres fois, ce parasite n'apparaîtra qu'en quantités insignifiantes. Originaire des pays tempérés, la Cochylis ne supporte pas aisément la forte chaleur et la grande sécheresse, qui affectent surtout les œufs et les toutes jeunes chenilles qu'elles tuent par dessiccation. Ce seront les années à printemps humide et plutôt frais, spécialement dans la période de la mi-mai à fin juin, qui conviendront très particulièrement au parasite.

La plante parasitée, la vigne, favorisera elle aussi plus ou moins le travail de son ennemi. Le ver de la Cochylis s'attaquant exclusivement à la grappe, il n'est pas indifférent que la vigne présente à la « sortie » peu ou beaucoup de fleurs. La même quantité de vers peut détruire la plus grande partie des grappes dans une année à faible sortie et n'enlever qu'une fraction modeste de la récolte dans une année à grosse sortie. D'autre part, si la floraison de la vigne se prolonge de façon anormale, par temps humide, pluvieux et frais, les jeunes grappes facilitent considérablement le travail de l'adversaire. Elles ne s'allongent pas, ne font pas éclater leurs fleurs, ne durcissent pas leur manche, toutes conditions favorables à un travail facile du Ver. Au contraire, par temps beau et chaud, la floraison se passe rapidement, les inconvénients précités ne se présentent pas, le temps durant lesquel le parasite peut nuire à la jeune grappe est réduit à un minimum.

Ces réserves faites, étudiant la période de 1889 à nos jours, nous trouverons des années caractérisées par un faible développement de la Cochylis, dont nous donnons ci-après la caractéristique météorologique sommaire :

Années peu favorables au développement du Ver de la vigne (Cochylis) dans le vignoble vaudois

Années	Conditions météorologiques
1892	La sécheresse et la bise violente ont empêché les dommages du Ver.
1893	Année sèche et chaude. Presque pas de vers.
1897	Printemps, été beaux et chauds. Peu de vers.
1900	Dès juin, été sec et chaud. Peu de vers.
1904	Dès juin, été plutôt sec et chaud ; juillet très chaud. Peu de Vers.
1905	De mai à juillet, plutôt sec et chaud ; peu de Vers.
1911	Très sec et chaud en juillet et août. Faibles dommages du Ver.
1918	Eté à sécheresse prononcée. Très peu de Vers.
1921	La chaleur et la sécheresse de l'été suppriment presque complètement la Cochylis de deuxième génération.

Certaines années, au contraire, se sont distinguées par les ravages considé-

rables causés par le Ver de la vigne. Elles présentent un caractère météorologique tout différent :

Années favorables au développement du Ver de la vigne (Cochylis) dans le vignoble vaudois

Années	Conditions météorologiques
1889	Année humide de mai à juillet. Beaucoup de Vers.
1891	Mai, juin et juillet froids, pluvieux. Dégâts énormes des vers : 7 millions 298.000 francs.
1907	Année pluvieuse de mai à juillet. Gros dégâts des vers : 2.457.230 fr.
1909	Juin et première moitié de juillet, très pluvieux. Beaucoup de Vers ; dégâts : 3.406.100 francs.
1910	Longues périodes de pluie en juin-juillet. Dégâts considérables du Ver : 3.791.295 francs.
1913	Eté froid et humide. Beaucoup de Vers, de deuxième génération surtout. Dégâts : 3.551.140 francs.
1915	Eté humide. Dommages causés par les Vers : 3.932.600 francs
1916	Pluies fréquentes dans la première moitié de juin et la première moitié de juillet. Beaucoup de Coulure. Gros dégâts des Vers.
1924	Mai et juin humides. Gros dégâts des Vers.

Trois années, dont les conditions météorologiques générales ne paraissaient pas devoir favoriser le développement de la Cochylis, semblent à première vue constituer une exception.

1895 fut une année sèche et chaude, spécialement de juillet à septembre. Mais le mois de mai est froid, la pluie tombe continuellement au commencement de juin. La floraison s'effectue par le mauvais temps, la Coulure est très marquée. Facilitée dans son travail, la Cochylis de première génération cause de très gros dommages sur les grappes mal conditionnées.

1899 laisse aussi le souvenir d'un été chaud et sec. Mais la sortie de la vigne avait été faible. Un retour du froid à la fin de mai, avec pluie du 20 au 25, gêne la floraison et facilite dès lors beaucoup le travail du Ver sur les grappes déjà peu nombreuses. Les dommages sont sérieux.

1925 fut marquée par de gros dégâts dus à la Cochylis, bien que l'été, de juin à août, fut assez sec. La fin du mois de mai (du 22 au 29), marquée par de nombreuses pluies orageuses, paraît avoir assuré aux papillons de première génération de la Cochylis les conditions d'humidité et de chaleur nécessaires à une ponte favorisée.

Nous pouvons donc, dans les années sèches et chaudes, compter sur de faibles dommages causés par la Cochylis, surtout si chaleur et sécheresse coïncident avec la ponte du papillon et l'éclosion des jeunes vers (fin mai-commencement de juin et fin juillet-commencement d'août).

Dans les années humides et fraîches, au contraire, le Ver causera des dégâts beaucoup plus importants, particulièrement à craindre si la sortie a été faible et si la floraison se prolonge de façon anormale.

Les conditions météorologiques générales favorables à la Cochylis et au Mildiou sont assez semblables, mais doivent s'exercer, pour assurer une grande extension de la Cochylis, sur des périodes très déterminées.

Il en résulte que certaines années sont à la fois des années à Cochylis et à Mildiou : 1889, 1907, 1910, 1924. D'autres fois, il y aura dissociation, un parasite seulement inquiétera sérieusement le vignoble.

Le Coître ou maladie de la grêle

Le champignon du Coître (Coniothyrium diplodiella) est connu dès fort longtemps dans le vignoble vaudois comme occasionnant de gros dommages aux raisins après les chutes de grêle. Dans l'ouvrage déjà cité, publié à Lausanne en 1798, Reymondin décrit exactement les dégâts observés sans pouvoir les attribuer, à l'époque, à un champignon parasite...

Pour assurer un développement favorable au champignon du Coître, trois conditions sont nécessaires à fournir par le ciel, le sol et la plante.

D'abord la chute de grêle qui ouvre les grains et permet la germination des spores du Coître dans des blessures fraîches innombrables.

Puis une richesse suffisante du sol en spores du Coître fournies par les raisins desséchés déjà coîtrés les années précédentes et tombés à terre ; les expériences faites à la Station de Lausanne nous ont en effet démontré que la contamination des grains de raisins par le Coître se fait essentiellement par les particules terreuses arrachées au sol par les grêlons et projetées contre la grappe qu'elles blessent et infectent à la fois (1).

Enfin une teneur déjà notable du grain de raisin en sucre, substance indispensable à une germination normale des spores du parasite.

Si les trois conditions énumérées ci-dessus ne sont pas réalisées, l'attaque du Coître ne prendra pas, dans nos vignobles de la Suisse romande, un caractère grave.

Sans doute, on peut trouver une grappe coîtrée isolée, des blessures occasionnelles (oiseaux, outils, Cochylis) laissant ici ou là germer une spore du Coître. Mais, pour se généraliser dans un vignoble, le champignon exige au préalable la chute de grêle, seul phénomène pouvant déterminer un grand nombre de blessures simultanées et fraîches sur les grappes. De fait, en Suisse romande, les zones « coîtrées » coïncident toujours avec des zones grêlées.

De même, il peut arriver que des spores du Coître, comme d'autres microorganismes, se trouvent déjà sur les grains de raisins atteints par la grêle, pénètrent pas les blessures et déterminent l'infection. Mais la gravité de l'attaque est toute autre, bien plus sérieuse, si les particules terreuses, riches en spores du Coître, projetées par les grêlons contre les raisins, viennent les blesser et les infecter. Voilà pourquoi, dans les vignobles cultivés en formes basses, l'extrémité de la grappe suspendue près du sol est si souvent touchée par le Coître ; c'est de ce point — tous nos vignerons le savent — que le parasite remonte habituellement le long de la râfle.

(1) Les recherches, encore en cours, faites à notre Station, établissent que les picnides et spores du Coître gardent en tout cas durant 7 ans leur virulence pleine et entière.

Enfin la présence du sucre dans le grain de raisin permet seule un développement normal des spores du Coître. Ainsi s'explique le fait que les feuilles de notre chasselas ne contractent pas la maladie, sauf si on les contamine par l'intermédiaire de spores du Coître germant dans du jus de raisin sucré (1).

C'est aussi la raison pour laquelle le Coître n'accompagne pas toujours la chute de grêle. Si celle-ci se produit avant, pendant ou après la fleur, tant que les raisins sont encore petits, le Coître ne se présente pas. Quand les grains ont atteint la grosseur d'un pois et au delà, dès qu'ils contiennent 0,1 % de sucre, la germination du champignon et son développement sont assurés. Le Coître cause donc surtout des dommages quand les chutes de grêle atteignent le vignoble dans les mois de juillet et août.

Plus tard, le danger est moindre, une teneur trop élevée en sucre dans le raisin s'opposant au développement abondant du mycelium du champignon.

Question de variétés réservée, le vigneron doit donc craindre le Coître après la grêle surtout dans les mois de juillet-août, qui assurent au raisin la teneur en sucre la plus favorable au développement du champignon. Les vignes cultivées en formes basses souffriront le plus.

*
* *

L'étude des parasites des cultures, insectes et champignons, démontre à l'évidence l'influence favorable ou défavorable exercée sur leur développement par des conditions climatériques diverses. Suivant le moment de l'attaque, la plante elle aussi présentera un milieu plus ou moins convenable au parasite et lui facilitera ou non son travail.

L'action du milieu, atmosphère, sol et plante, établie pour le développement du Phylloxéra, du Mildiou, de la Cochylis et du Coître, s'observe de même pour tous les parasites. Nous l'avons relevée dernièrement encore en étudiant la maladie criblée du cerisier et la Tavelure des fruits à pépins (2).

Dr Faës,
chef de la Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA FIN DU PRINTEMPS

CHAMPAGNE

Les esprits chagrins redoutant l'excès de vin et l'avilissement des prix qui devait en résulter prédisaient une nouvelle saison viticole chaude et sèche, continuant celles de 1929 ; l'hiver sans froid et sans beaucoup d'eau que nous venons d'avoir en était paraît-il une preuve.

(1) *Fæs et Stæhelin.* Le coître de la vigne ou maladie de la grêle. Annuaire agricole de la Suisse, 1922.
(2) *Fæs et Stæhelin.* La maladie criblée du cerisier et la tavelure des pommes et poires. Annuaire agricole de la Suisse, 1928.

On pouvait aussi craindre que, pour rétablir les moyennes, la saison froide se prolonge et l'eau qui manquait se mette à tomber.

Cette deuxième école semble avoir raison et si l'été ressemble au printemps misérable qui se termine, la récolte est vouée en Champagne à une disparition certaine.

La grave et bizarre gelée de la nuit qui précéda Pâques stérilisa des zones entières, bien que les bourgeons n'étaient encore pas épanouis. Les dégâts se limiteront souvent aux parties basses, mais sur bien des points, les hauteurs furent atteintes, comme aussi certains secteurs réputés peu gelifs, mais extrêmement hâtifs.

Les crus secondaires, très tardifs eurent moins à souffrir, leurs bourgeons étant encore trop protégés.

Par endroits, ce jour-là, le thermomètre descendit à — 4°, heureusement une forte brume évita le désastre total au lever du soleil.

Les contre-bourgeons n'avaient pas encore démarré et laissaient l'espoir d'une petite consolation.

Deux secteurs des côtes champenoises restaient indemnes, celui de Bouzy, Ambonnay, Trépail dans les grands crus de « noirs » ; celui du Mesnil-sur-Oger sur la « côte des blancs ».

Mais ils ne perdirent rien pour attendre. Dans la nuit du 8 au 9 mai, une nouvelle gelée très sérieuse sévit, capricieuse comme la première.

A 4 heures du matin, les jeunes feuilles étaient cassantes comme du verre. Le Mesnil-sur-Oger, qu'aucun mouvement de terrain ne protège de ce qui vient de la plaine champenoise, fut particulièrement atteint. On eut l'impression, sur la Côte Blanche, que la dévastation fut inversement proportionnelle à ce qu'elle avait été vingt jours avant.

Bouzy et Ambonnay furent aussi sérieusement touchés.

Quant à la vallée de la Marne et à ses vallons latéraux, relativement épargnés à Pâques, à cause de leur retard, ils furent fort éprouvés par cette récidive.

Cette gelée venant du sud, la face nord de la Montagne de Reims fut protégée.

Cette fois, le bourgeon fut grillé comme le contre-bourgeon, et l'anéantissement est sans espoir pour cette année.

Après ces misères, il est bien difficile d'évaluer les dégâts et de faire des pronostics.

On voit maintenant que les atteintes de la première gelée sont plus étendues qu'on le pensait. Beaucoup de bourgeons qui semblaient indemnes ont continué à végéter, mais les pousses sont rabougries et parcheminées. Les raisins qui s'y montrent sont durs et sans vie, ils ne s'épanouiront pas.

Ailleurs, que donneront les grappes toujours chétives des contre-bourgeons, par ce temps froid et mouilleux ?

Un temps beau et chaud aidant, on eût pu en espérer quelque chose, mais leur aspect est peu brillant.

C'est pitié de voir, au 25 mai, certains terroirs très atteints, noirs et secs

comme en plein hiver ; d'autres verdissent timidement, comme d'habitude en avril.

Tous les espoirs que la sécheresse de l'été dernier donnait, sur l'anéantissement de la Cochylis, semblent évanouis. Les papillons volent nombreux depuis trois semaines. Les pièges en ont pris 150 chaque fois que le vent ou la pluie n'ont pas entravé leur fonctionnement.

Les brouillards humides et les orages de ces dix derniers jours nous vaudront certainement l'ensemencement du mildiou ; il sera d'autant plus délicat de le combattre que la végétation va être disparate.

Tout cela est peu engageant.

Vignerons et négociants surtout se consolent, en pensant aux véritables malheurs qu'eût entraînés une forte récolte, après la dernière, en cette période de marasme dans les affaires.

A ce sujet, l'auteur se permet d'exprimer une opinion toute personnelle.

La viticulture toute entière, celle des grands vins et des vins ordinaires, traverse une période critique.

Le grand commerce est partout fort touché.

La France entière, non pas celle des politiciens méprisables, mais celle qui travaille à la prospérité et à la grandeur du Pays, fonde les plus grands espoirs sur son ministère de jeunes et ardents réalisateurs.

Trouvera-t-on jamais moment plus propice pour faire aboutir, grâce à MM. Tardieu et G. Gérard, un programme d'énergique défense de nos vins à l'étranger, où ils sont opprimés ou boycottés ?

Pour qu'ils puissent agir, il faudrait que les grandes associations se fédèrent, fusionnent leurs efforts, et qu'après avoir vu plus loin que leurs intérêts particuliers, elles élaborent le vaste programme à réaliser, qui sera d'autant plus efficace qu'il sera plus simple.

On défend avec succès les autos, les dentelles, tandis que la Champagne s'anémie, à cause des droits scandaleux dont on a laissé taxer ses produits. Les grands vins, ses frères, ne sont pas plus heureux que le brave pinard français.

Saura-t-on profiter de l'occasion qui s'offre pour une fois, d'avoir d'énergiques et vrais défenseurs ?

Hélas !

E. Henriot.

TOURAINE

Depuis les terribles orages des 28 et 29 avril qui ont raviné nos coteaux et déchaussé nombre de nos routes, le ciel persiste à demeurer brumeux.

Presque chaque jour nous amène une ou plusieurs ondées qui contrarient la végétation et retardent tous nos travaux. La vigne, ce mois-ci, a fait très peu de progrès, et pourtant, quoique les bourgeons soient encore fort courts, le mildiou a fait son apparition. L'attaque est bénigne, mais si la chaleur venait à prendre, il faudrait s'attendre à une invasion sérieuse de toutes les maladies cryptogamiques, et il y a lieu de prendre dès maintenant de sérieuses précautions.

Presque tous nos vignerons ont déjà effectué un premier traitement ; beaucoup sont sur le point de commencer le second.

Courant de la semaine prochaine, le plus grand nombre aura commencé le second traitement et employé même des bouilles arsenicales contre la cochylis, dont l'usage se répand un peu plus chaque année.

En 1929, les papillons ont été peu nombreux, et l'Eudémis et la Cochylis n'ont pour ainsi dire fait aucun tort à nos vignobles. Il n'en sera sans doute pas de même cette année, car nous voyons depuis quelques jours de nombreux papillons, et les précautions que l'on prend sont pleinement justifiées et il serait à souhaiter qu'elles se généralisent plus encore.

Il est intéressant d'essayer de lutter contre tous les maux qui sont sur le point d'assaillir nos vignobles, car nous avons heureusement échappé aux gelées printanières et la préparation dans nos « Pinot » est excellente. Nous pourrions, si tout se passait favorablement, faire une récolte aussi importante que celle de l'année dernière. Les grappes sont nombreuses, bien formées, trapues et pleines de santé, mais la coulure serait à craindre si le mauvais temps venait à durer encore.

Nos Chasselas dans les treilles n'ont pu y résister et toutes les grappes se sont changées en filets. Les cépages rouges sont bien fournis là où les intempéries de l'an passé n'ont pas causé de dommages trop grands.

On a procédé cette année au remplacement des vignes gelées au cours de de l'hiver 1928-1929. Les remplacements effectués ont été beaucoup plus importants qu'on ne l'aurait pensé, et il restera dans l'avenir beaucoup de brèches à combler, car nous avons manqué de greffes dans tous nos vignobles, même là où on avait fait les prévisions les plus larges.

Les vignerons se plaignent vivement ; la vente de la récolte dernière leur a donné de grosses déceptions, les vins n'ayant été payés à la propriété que le tiers de qu'il l'était en 1929. Les vins de la dernière récolte sont pourtant bien constitués et de nature à donner satisfaction à ceux qui on eu la sagesse de garnir leurs chais.

Les transactions sont complètement arrêtées et il n'est plus question d'aucun cours pour le moment, mais plus des trois quarts de la récolte sont sortis des caves des propriétaires. Il est à présumer que, d'ici les vendanges, on pourra écouler le peu qui reste.

C. V.

ROANNAIS

On peut se rendre compte en ce moment (fin mai 1930) des dégâts causés par la gelée du 20 avril dernier. La récolte des quelques parties subsistant encore dans la plaine est complètement anéantie. Pour les hauteurs au-dessus de 400 mètres d'altitude, les dégâts vont en diminuant et sont à peu près nuls dans les parties du vignoble les plus élevées. Les jeunes vignes, celles exposées au Midi et surtout celles à souches basses sont celles qui ont le plus souffert. Dans l'ensemble du vignoble, on peut estimer les dégâts au tiers des promesses. Malgré cette perte très importante, si la vigne prospérait, on pourrait

encore faire une petite production moyenne, le viticulteur n'étant plus habitué aux récoltes prodigieuses.

En ce moment, on n'aperçoit que peu de papillons de Cochylis et d'Eudémis, et pas de Pyrale, bien que le développement de cet insecte inquiétât fort les producteurs en 1928 et 18929. Un fait pourtant paraît menaçant. Au début du printemps, les arbres qui paraissaient ne porter que très peu de nids de chenilles souffrent beaucoup en ce moment de dégâts de ces insectes.

Les traitements anti-cryptogamiques sont commencés et sont fort contrariés par les pluies quotidiennes qui paralysent tous travaux. Quelques très rares viticulteurs se décident à employer les arsénicaux (arséniate de chaux surtout) simultanément avec le sulfate de cuivre. Pas de maladie cryptogamique en ce moment.

Les vins de 1929 s'écoulent lentement, au prix de 190 à 200 francs l'hecto, soit une baisse de 20 à 30 francs depuis le début de la campagne. Pas de vente au commerce de gros ; seuls, quelques cafetiers des environs viennent s'approvisionner au fur et à mesure de leurs besoins.

La plupart des viticulteurs ne se doutent pas de la crise qui les menace. Quelques-uns, plus avisés, comparant la situation actuelle à celle de 1905 à 1908, se rendent compte du danger. Malgré cet état de choses, et vu la rareté de la main-d'œuvre, celle-ci ne cesse d'augmenter. On peut la chiffrer par le coefficient 10 par rapport à 1910. Seule la production animale est prospère. On peut estimer la majoration, dans le prix des bovidés, à 80 % de ce qu'il était il y a un an.

J. T.

P. S. — On prévoit qu'une première attaque du Mildiou ne saurait tarder à se produire.

DROME

Nous avons eu, en novembre et durant la première moitié de décembre, une température douce.

Brusquement, l'hiver a fait son apparition le 19 décembre. Ce jour-là, le thermomètre est descendu à —3 1/2, le 20 à —6 1/2, le 21 à —7 1/2. La fin de décembre et janvier n'ont pas été froids, mais variables, tantôt ciel nuageux, brumeux, bruine, pluie, tantôt journées claires et agréables.

Même temps pendant les premiers jours de février. Le 10, neige (7 cm. de hauteur). Le restant du mois a été très changeant.

En mars et avril, alternatives de pluies répétées, vents irréguliers et soleil chaud. Le 20 mars, neige fondant en arrivant au sol. Le 20 avril, gelée légère détruisant des bourgeons dans des vignobles. Le 30, grêle à Peyrins et dans quelques quartiers au N.-O. de Romans. Mai a eu un début bien mauvais : pluies torrentielles et inondations dans certains endroits. Puis, temps souvent orageux et couvert, parfois belles éclaircies. Chute de grêle à Crozes-l'Hermitage.

Les fruits, secoués par le vent ou endommagés par les averses, seront rares.

Actuellement, les pampres atteignent 15 à 25 centimètres et portent de nombreux raisins.

Malheureusement, si le soleil continue à bouder et si les ondées ne s'arrêtent pas, les maladies cryptogamiques feront leur apparition et compromettront la récolte.

Le cultivateur, découragé par la mévente de ses produits (blé à 120-124 francs les 100 kilos, vin à 80 francs l'hectolite), met de l'indolence à faire les soufrages et les sulfatages.

Que sera l'année 1930 ? il n'est pas possible de faire, pour le moment, un pronostic !

Dr Bonnet.

SEINE-ET-MARNE

Pâques, 20 avril 1930, laissera un mauvais souvenir aux vignerons de Seine-et-Marne : deux tiers du vignoble gelés.

Le matin du 9 mai, ni nuages, ni brouillard ; résultat : autre gelée. Total des deux : les trois quarts des bourgeons anéantis.

Ce que sera la récolte : le quart de l'an dernier, soit 8 à 10 hectolitres à l'hectare. Mais faut-il encore que les mannes sauvées et que celles des entre-cœurs, qui ne font qu'apparaître, évoluent toutes sans à-coups jusqu'à leur complète maturité.

Le vignoble spécial de Thomery, aux espaliers abrités, a été totalement épargné par le terrible minotaure.

René Salomon.

BOURGOGNE : COTE DE NUITS

Le vignoble bourguignon est actuellement dans un état assez satisfaisant. La gelée du 20 avril n'a causé que peu de dégâts dans les grands crus, situés sur les coteaux, mais les vignes de plaine, généralement plantées en gamay, ont été fortement éprouvées, et dans beaucoup d'endroits, malgré le pampre du contre-bourgeon, la perte atteint 50 %.

La sortie des raisins dans les Pinots est normale, mais les mauvais temps et la température relativement basse de ces dernières semaines ralentissent le développement des mannes, dont quelques-unes commencent à « filer ». Il est désirable que le soleil se montre sans trop tarder par activer la végétation languissante et préparer une floraison normale.

Les sulfatages sont commencés, précaution excellente, car, après la période pluvieuse que nous traversons, le réchauffement de la température pourrait fort bien déterminer une invasion de mildiou.

Il faut toutefois constater l'état de culture lamentable d'un grand nombre de vignobles, dont le sol est couvert de mauvaises herbes, mouron, chiendent, graminées diverses, ravenelle, etc. ; notre région manque en effet de bras et d'attelages ; d'autre part, depuis un mois, les journées où les travaux de culture étaient praticables ont été très rares, mais tout serait remis en ordre avec quinze jours de beau temps.

Les viticulteurs possèdent encore en cave une grande partie de leur dernière récolte, par suite de la mévente indiscutable des vins ; les prix ne sont guère nettement établis, et quelques achats s'opèrent entre 1.500 francs et 2.400 francs

pour les pinots portant une belle appellation, et entre 400 et 500 francs pour les gamays.

B.

BOURGOGNE : COTE DE BEAUNE

La gelée a causé de véritables désastres dans certains climats de la Bourgogne ; les bons blancs du côté de Montrachet et de Meursault ont été ravagés. On espère qu'une sortie nouvelle de bourgeons atténuera, mais dans une mesure très faible, hélas, les méfaits de la gelée.

Pour les pinots rouges, le mal est moins grand. Et, cependant, les premières espérances étaient extraordinairement belles.

Si le temps se mettait franchement au beau, tout serait loin d'être perdu.

Bref, on est au point où un diagnostic définitif à ce jour doit être réservé. Le commerce achète très peu ; il y a un réel marasme.

La culture des grands vins vient de marquer un bon point. Un jugement du tribunal civil de Dijon, admirablement étudié, décide que le mot « Bourgogne », l'appellation « Bourgogne » ne peuvent appartenir qu'aux produits des seuls plants fins (pinots et chardonnays). C'est logique. En l'état actuel de la science œnologique, le viticulteur doit faire, dans toutes les années, non pas des vins de qualité identique, mais des vins marchands; en années dites mauvaises, il vendra moins cher des vins qui, d'ailleurs, se bonifient souvent avec l'âge ; cependant, le vin sera marchand. Personne, pas même le consommateur, ne pourra reprocher au viticulteur une inégalité de qualité, qui comporte une inégalité nécessaire de prix. Donc, que soit présenté le vin tel qu'il sort du pressoir, sans adjuvant ou combinaison d'aucune sorte ! Que, de même, le propriétaire donne à son vin une étiquette rigoureusement exacte ! Pensons au consommateur. Et grâces soient rendues au tribunal civil de Dijon, si le résultat de sa décision est, en toutes circonstances, la manifestation absolue de la vérité au domaine viticole et vinicole.

Un grand amateur belge de vins de France jette un cri d'alarme contre l'envahissement de la Belgique par les « vins de fruits ». Cet envahissement serait, pour nos produits de Bourgogne, autrement néfaste que la gelée. Défendons-nous.

J. L.

BEAUJOLAIS

Quincié en Beaujolais. — La région beaujolaise a été bien éprouvée par la gelée du 20 avril. Les jeunes vignes ont particulièrement souffert et donnent peu d'espoir d'une récolte même minime. Les vieilles souches, dont la végétation était moins avancée, ont eu un peu moins de mal ; néanmoins, les viticulteurs en escomptent une maigre récolte.

Cette gelée a été particulièrement bizarre : les sommets et les bas de coteaux ont été moins éprouvés que les mi-coteaux ; des régions bien exposées aux gelées sont presque indemnes. Enfin, on estime la future récolte entre 15 à 50 % d'une année moyenne.

La végétation est tardive et peu active ; il faudrait de la chaleur au lieu des pluies fréquentes et relativement froides.

Prévoyant une année déficitaire, les vins de qualité supérieure ont tendance à une hausse assez importante.

C. Dufoux.

HAUT-LANGUEDOC

Pluies incessantes depuis six mois, travaux dans les vignes presque impossibles, de l'herbe partout, et de l'eau stagnante dans les bas-fonds.

Malgré ces lamentables conditions, la sortie des raisins est très belle, et l'aspect de la vigne est plein de promesses.

Les cours du vin sont nuls, peu d'affaires et beaucoup de vin à vendre. Les viticulteurs ont un courage que rien ne peut ébranler, et, malgré la mévente, le sulfate de cuivre est jeté à profusion ; on sulfate avec ardeur, sans se demander si tous ces frais seront couverts.

Les hybrides comme les viniferas ont belle apparence, mais, avec ces derniers, peu ou pas de sulfatage ; le Seibel 5455 fait un vin remarquable, et si on le cultivait en grand dans le Midi, on aurait moins de quantité et plus de qualité. L'Aramon nous noie, et plus il produit plus il nous ruine.

Pour les céréales, la situation est aussi fort triste ; blés et avoines jaunes par excès d'eau ; la récolte sera sûrement fort maigre et les prix de plus en plus bas. C'est la ruine. Main-d'œuvre rare et très chère, engrais hors de prix, bœufs de travail de 10.000 à 12.000 francs la paire, impôts très élevés, et vin, blé, avoine, orge à bas prix. Et nos populations essentiellement agricoles s'acharnent à nommer des députés absolument étrangers à leur culture, exemple Narbonne avec Blum et Castelnaudary avec Mistler, normalien.

Fernand de Fournas.

LANGUEDOC

Nous ne pouvons pas arriver à avoir un beau fixe. Du vent froid du Nord, auquel succèdent brusquement des rafales du Sud-Est glacées. Des matinées brumeuses et même des journées de pluie fine avec orages localisés assez violents et quelquefois mêlés de grêle sont encore venues accroître les craintes des viticulteurs au sujet des attaques de mildiou. Ainsi que nous l'avions fait prévoir la semaine dernière, on voit des taches de mildiou dans tout le vignoble de notre région languedocienne, malgré les sulfatages répétés.

Dans certains endroits, la grappe est envahie aussi bien que les feuilles. Le poudrage aux produits cupriques sera indispensable au moment de la floraison, qui ne va pas tarder.

Nous recommandons de continuer les sulfatages, parce que nous traversons en ce moment la période la plus critique pour la vigne, surtout avec les perturbations atmosphériques que nous subissons et les pluies qui se répètent toutes les semaines.

Nous voyons encore pas mal de vignes perdues dans les herbes qui n'ont pas encore été coupées à la faucille ou à la faux.

Un certain nombre de propriétaires ramassent l'herbe coupée, principale-

ment l'ivraie, pour nourrir le bétail de la ferme ou de l'exploitation agricole.

L'oïdium a aussi fait son apparition un peu partout, surtout sur les cépages « Carignan » et raisins blancs. Ne pas négliger le soufrage important du commencement de la floraison.

Les vignes qui ont de l'oïdium sont celles qui n'ont pas encore été soufrées ou n'ont pas eu le traitement soufré colloïdal avec les sulfatages.

C'est le moment de vérifier les greffages sur place de l'année. Les drageons commencent à sortir drus et gras, avec l'humidité du sol et les pluies intermittentes que nous avons. Il faut enlever avec beaucoup de soin ces drageons, qui étoufferaient les pousses du greffon, encore peu vigoureuses par le manque de chaleur.

Le travail d'enlèvement des drageons doit être fait délicatement, pour ne pas ébranler le greffon encore peu solide, parce que imparfaitement soudé.

C'est en ce moment la période la plus active dans le vignoble. Surtout cette année, avec les travaux fort en retard et la menace sérieuse de fortes attaques de maladies cryptogamiques.

Il sera bon, dans les vignes trop vigoureuses, qui sont nombreuses, de pincer les pousses trop longues, afin d'éviter la coulure. Aérer aussi les ceps trop fournés, en enlevant un certain nombre de feuilles de la base, surtout celles qui sont mildiousées.

Si la main-d'œuvre ne manquait pas, on devrait faire arracher à la main les aristoloches (faouternes) dans les vignes qui en sont envahies.. Cette année, la végétation de ces mauvaises plantes est luxuriante, et elles pourraient communiquer mauvais goût aux raisins et aux vins.

Aussitôt que les sulfatages seront avancés et qu'on aura les bêtes de la ferme disponibles, il faudra multiplier les grattages de la surface du sol. Les couteaux seront indispensables pour couper les herbes.

Les papillons de cochylis et d'eudémis commencent à devenir plus nombreux dans certains parages. Il sera utile de commencer le traitement contre le ver, en faisant les sulfatages.

Nous recommandons de bien répandre les produits cupriques sur toutes les parties de feuilles.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles tenus dans nos principales villes du Languedoc ont été plus animés que ceux des semaines précédentes. Il y a eu plus de monde et une certaine agitation à cause de l'attitude du Gouvernement, qui cherche à contenter tout le monde, comme c'est son rôle.

Le problème de l'Algérie est toujours sans solution et très difficile à résoudre.

La loi autorisant l'Etat à acheter des alcools et la grave menace d'une importante invasion de mildiou ont fait raffermir les cours des vins. Et, quoique les achats soient encore peu importants, il y a une légère hausse sur les beaux vins.

Les manifestations un peu bruyantes, avec menaces, qui s'étaient arrêtées depuis quelques mois, recommencent.

La petite ville d'Agde (Hérault) a voulu prendre les devants, mais sans suc-

cès, à cause peut-être du but politique qu'on lui attribuait. Très peu de monde au Théâtre, le dimanche 21 courant, où le Maire, ancien député, a péroré devant des banquettes vides.

Le mardi 27, il y a eu à Montpellier une réunion importante, à la Maison de l'Agriculture, réunion qui a eu une plus grande portée que les assemblées houleuses. Voici d'ailleurs le résumé des résolutions adoptées :

Sur convocation de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, une réunion a eu lieu le 27 mai 1930, dans la Maison de l'Agriculture de Montpellier, sous la présidence de M. Burguin, vice-président. Etaient représentés les groupements ci-après : Syndicat Régional des Vignerons de Montpellier-Lodève C. G. V., Fédération des Syndicats agricoles de l'Hérault, Syndicat des Vins blancs, Fédération Méridionale des Distilleries coopératives, Confédération Générale des Caves coopératives, Société Départementale d'Agriculture de l'Hérault, Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, Syndicat Agricole de Montpellier et du Languedoc, Caisse Régionale de Crédit agricole, Office Agricole du département de l'Hérault, Syndicat Régional des Vignerons de Béziers-Saint-Pons C. G. V., Comice Agricole de Béziers, Syndicat Agricole de l'arrondissement de Béziers, Syndicat des petits Viticulteurs de Béziers. M. Coste, président, et M. Bernard, secrétaire général de la C. G. V., assistaient à la réunion.

Après discussion, l'Assemblée a arrêté les termes du manifeste ci-après :

« L'Assemblée se déclare soucieuse, tout d'abord du maintien de la paix publique, convaincue, d'autre part, que des événements graves seraient la conséquence certaine de la carence du Gouvernement en présence du péril algérien.

« Dans ces conditions, elle a l'impérieux devoir de faire connaître, immédiatement, au Gouvernement, l'émotion, la déception et l'indignation profondes produites chez les vignerons dès qu'ils ont eu connaissance de ses projets. En leur nom, elle proteste avec une suprême énergie, en raison de ce que sur ce point capital qu'est l'*aménagement du marché métropolitain de la consommation taxée*, le Gouvernement n'a tenu aucun compte des vœux unanimes, affirmés par toutes les Associations viticoles métropolitaines et par la Commission Interministérielle de la Viticulture elle-même sur le principe formel de l'aménagement du marché des vins, sur la base de la consommation taxée, indiquant la base de 86 % de la consommation taxée pour la Métropole et 18 % de la consommation taxée pour l'Algérie.

Au mépris de toutes ces décisions, M. le président du Conseil, le 18 mai courant, a reçu tout d'abord les délégués des Associations viticoles métropolitaines, auxquels il a donné lecture du projet de loi que le Gouvernement a l'intention de soumettre aux Chambres, en leur faisant connaître que le Conseil des Ministres avait écarté définitivement tout projet d'aménagement du marché de consommation et a refusé absolument de laisser discuter cette question.

« Ils furent surpris de ce projet auquel ils étaient loin de s'attendre ; ils furent encore plus surpris de prendre connaissance, le lendemain, d'un communiqué officiel portant que le projet de loi était basé sur le principe de l'*égalité législative totale* entre le vignoble métropolitain et le vignole algérien, alors que cette question est complètement laissée de côté par le projet.

Les vignerons n'accepteront jamais la consécration des propositions qui tendent à établir comme acquise cette iniquité, *le droit pour l'Algérie d'importer en France les récoltes des plantations existantes à ce jour, récoltes dont le potentiel très élevé est indéterminable, au détriment et au mépris des droits séculaires acquis par la Viticulture métropolitaine.* Ils ne souscriront jamais à un état de choses qui les ruinerait tous.

D'autres réunions, où tout le monde était admis, ont été tenues à Pézenas et à Béziers, les jours de marché. Cette dernière a été très mouvementée.

Malgré les efforts du Gouvernement, la situation ne changerait pas beaucoup, si les grappes qui naissent sur les ceps de notre vignoble méridional arri-

vaient à maturité ; mais il est à craindre qu'avec la température humide et pluvieuse que nous avons, le Mildiou vienne enlever une grosse partie de la récolte. Le mois de juin nous donnera des indications.

Nous tiendrons d'ailleurs, toutes les semaines, les lecteurs de la Revue au courant de la situation viticole. Et cela d'une façon impartiale et sans exagération.

P. S. — Le Mildiou intensifie ses attaques sur les feuilles et les grappes de fleurs. Déjà, de graves dégâts nous sont signalés à la dernière heure.

E. F.

ACTUALITÉS

Les revendications des viticulteurs méridionaux. — Le « Vin Monopol » norvégien (H. J.). — Le projet de loi sur l'amélioration du marché des vins. — Défense des vins de Réolais (Rachel Séverin). — Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — Institut de technique sanitaire et hygiène spéciale des industries de Paris. — Droits sur les vins mousseux en Bolivie (M. D.) — Décret du vin aux Pays-Bas (M. D.). — Importation des vins et alcools en Yougoslavie (M. D.). — Teneur en acide sulfureux des vins blancs importés au Canada (M. D.).

Les revendications des viticulteurs méridionaux. — Dans la réunion du 30 mai, jour de marché à Béziers, les viticulteurs, réunis au nombre de 3.500 au théâtre, en un important et ardent meeting, ont émis un vœu réclamant les onze mesures suivantes :

1° Règlement de la question algérienne par un accord mettant la production en harmonie avec la consommation et fixant les quantités de vin à importer l'Algérie en France en franchise (basée sur les sept cinquièmes de la consommation taxée) ;

2° Relèvement des droits de douane sur les vins exotiques à 84 francs ;

3° Réduction des charges fiscales (suppression de la taxe unique de 5 fr. 50, réduction des droits de circulation à 9 francs) ;

4° Réduction de 25 % des tarifs ferroviaires et aménagement par catégories ;

5° Suppression totale du sucrage (avec tolérance de concentration des moûts ou même de distillation et vinage à la cuve, dans les régions où le sucrage est encore actuellement autorisé) ;

6° Suppression des piquettes et vins de dilution et vins de lies ;

7° Rétablissement de l'article disjoint de la loi du 1er janvier 1930, concernant la visite des caves des récoltants par les agents des fraudes ;

8° Rétablissement pour les vins de coupage du taux de 9° et de la somme alcool acide à 12,5 ;

9° Fixation d'un degré minimum (variant avec les régions et les années), pour la circulation des vins sortant de la propriété et application rigoureuse sur ce point de la loi du 1er janvier 1930 ;

10° Interdiction d'expédier des raisins de vendanges ;

11° Contrôle des déclarations de récolte avec sanctions.

Le Conseil d'administration du Syndicat des vins blancs, réuni à Montpellier, a insisté, en outre, sur les points particuliers suivantes : 1° Suppression de la dernière phrase de l'article 1 de la loi du 1er janvier 1930 ; 2° Exonération des droits sur le degré d'alcool nature, contenu dans le vin (exclusivement français), entrant dans la fabrication des vermouths et apéritifs à base de vin ; 3° Suppression de la taxe de luxe sur les vermouths et apéritifs à base de vin (exclusivement français).

Les mêmes mesures ont été réclamées, d'une manière encore plus violente, quelques jours après, dans un grand meeting à Perpignan, présidé par M. G. Coste.

Le « Vin Monopol » norvégien. — On mande de Calo qu'un projet de loi vient d'être déposé tendant à dénoncer la concession de la Société Vin Monopole. Le rédacteur fait remarquer, dans l'exposé des motifs, qu'il y aura lieu de profiter de l'expiration de la concession le 1er juillet 1932, pour examiner les arrangements susceptibles de remplacer la Société existante. Le Parlement et le gouvernement sont d'accord pour cette dénonciation.

D'après l'opinion généralement admise, seul le monopole d'Etat aurait chance de remplacer la Société « Vin Monopole ». — H. J.

Le projet de loi sur l'amélioration du marché des vins. — Nous reproduisons ci-après pour la documentation de nos lecteurs, un extrait du compte rendu de la réunion du Conseil d'administration de la C. G. V. du 25 mai.

« La Confédération Générale des Vignerons,

« Considérant que les dispositions du projet de loi présenté le 19 mai aux délégués des associations viticoles ne répondent nullement aux affirmations du communiqué de la présidence du Conseil portant que ce projet est basé sur le principe de *l'égalité législative totale* entre le vignoble algérien et le vignoble métropolitain.

« Que si ce projet prévoit diverses mesures applicables à l'Algérie comme à la Métropole, il néglige de mettre un terme aux avantages fiscaux et économiques de la production algérienne.

« *Que l'égalité législative totale* entre les conditions de la production viticole en France et en Algérie, ne pourrait résulter que de :

« 1° L'abolition de l'autonomie financière de l'Algérie, la suppression du Gouvernement Général et de la Banque de l'Algérie ;

« 2° La promulgation en Algérie de toutes les lois *fiscales, sociales et politiques* de la Métropole.

« 3° La reconnaissance aux indigènes du droit d'être électeurs et éligibles dans les élections municipales, départementales et législatives.

« Que tant que cette complète assimilation législative ne sera pas réalisée, il n'y a d'autre solution possible que la répartition du marché de consommation entre la viticulture de la métropole et celle de l'Algérie ;

« Qu'à défaut de règlement de la question algérienne avant les vendanges prochaines, la crise actuelle ne peut que s'accentuer et aboutir à la disparition du vignoble métropolitain, la puissance de production du vignoble algérien lui permettant dès à présent de chasser complètement du marché qu'elle avait créé, la production métropolitaine ;

« Que les mesures prévues par le projet de loi, ainsi que toutes autres qui pourraient être proposées seront inopérantes, tant que la question algérienne n'aura pas été réglée ; qu'il est, dès lors, complètement inutile d'en poursuivre l'examen ;

« Invite le Parlement à repousser le projet de loi par la question préalable. »

Défense des vins de Réolais. — Autrefois, les difficultés des moyens de transport empêchaient les régions éloignées des rivières de véhiculer les récoltes lourdes. Cela explique comment les vignobles les plus réputés étaient limités aux coteaux voisins des cours d'eau.

En arrière, les vignerons se trouvaient dans l'obligation de distiller leurs récoltes. C'était le cas pour la région de l'Entre-Deux-Mers qui produisait les eaux-de-vie réputées de Benauge.

Après l'invasion phylloxérique et lorsque furent précisées les conditions de la reconstitution du vignoble, des moyens modernes de communications, routes, voies ferrées, automobiles, permettaient d'expédier directement les vins de l'arrière-pays, les vignerons réolais adoptant les cépages fins des grands crus produisirent dans des terroirs analogues des vins de choix.

Les auteurs viticoles mal informés de cette transformation continuèrent à taxer de région productrice de vins de chaudière tout un pays dont les produits sont aujourd'hui de qualité évidente, mais qui subit le préjudice de la réputation ancienne de son territoire géographique.

Comment réagir contre cette réputation dolosive pour un vignoble qui bien que compris dans la région du Bordeaux si célèbre, n'obtenait cependant pas des prix supérieurs à ceux des régions ordinaires ?

Les protestations auprès des auteurs et des éditeurs ne pouvaient donner des résultats qu'à longue échéance. M. Rachel Severin entreprit, sous les auspices des Syndicat d'initiative, Comice, Syndicats agricoles, une campagne de propagande qui aboutit à l'accord de plus de 100 communes du Réolais pour soumettre leurs vins à une dégustation démonstrative par des experts œnologues délégués des grandes sociétés de production et de commerce, qui accueillirent favorablement cette proposition.

Cette dégustation a eu lieu à La Réole le 31 mai et pour compléter la preuve des mérites des vins du Réolais sous leurs différentes appellations d'origine : Grandes Côtes, Côtes supérieures, Terres chaudes, Sainte-Foy, Entre-Deux-Mers, Rive Gauche, Haut Benauge, Saint-Germain de Graves, Saint-Martial, marques locales déjà réputées, une excursion au vignoble a fait apprécier les expositions, l'encépagement choisi, les terroirs, les soins, l'outillage moderne.

Puis un banquet des gourmets, plats et vins locaux, a démontré que les divers types de vins du Réolais répondent aux exigences variées d'un repas de famille soigné. A des prix accessibles aux bourses moyennes, ils représentent toute la gamme des grands vins réservés aux tables de luxe.

L'organisation de cette manifestation, qui a été suivie d'un défilé de chars allégoriques retraçant l'histoire du vignoble réolais, le plus ancien de la Gironde, reste en tous sens dans l'ordre pratique.

Les vins de dégustation étaient échantillonnés de façon à répondre à des types de groupages possibles par le commerce en gros à des vins susceptibles de vente directe, à des vins vieux montrant l'avenir des produits de cette région.

La Commission de dégustation était conviée à classer ces vins suivant leur destination commerciale : coupage, table, comptoir, bouteille. Il résultera de cette méthode une classification par crus privés, mais une classification par terroirs qui constituera pour le courtage et le commerce une indication pratique des centres de production des différents genres.

Ce programme positif constitue ainsi une innovation des plus intéressantes, il caractérise un effort d'intérêt général qui lui a valu les sympathies des personnalités les plus marquantes de la viticulture et du commerce des vins.

Ainsi conçue, cette manifestation de défense régionale mérite de retenir l'attention, car elle constitue un précédent dont la méthode intéresse d'autres régions qui, comme l'Entre-Deux-Mers, ont amélioré leur production. — Rachel Séverin.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — *Leçons et applications pratiques d'œnologie.* — Le vin ordinaire est perfectible comme toute chose, et l'augmentation de sa qualité en vue d'obtenir les préférences de l'acheteur ou de meilleurs prix, est toujours à la portée de ses producteurs ou manipulateurs pour remédier à la sous-consommation qui serait un des principaux facteurs de la crise actuelle.

C'est pourquoi il sera fait, à l'intention de tous ceux qui ont à produire, manipuler, vendre ou acheter du vin aux prochaines vendanges, une nouvelle série de cours d'œnologie pratique méridionale (vinification, conservation, appréciation et analyse des vins) à la Station Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mercredi 18 au samedi 28 juin 1930, à 9 heures du matin.

Admission sans titres, ni limites — programme et règlement sur demande accompagnée d'un timbre.

Institut de technique sanitaire et Hygiène spéciale des industries de Paris. — Le ministère de l'Instruction Publique de France, a créé, il y a quelques années, un *Institut de Technique Sanitaire et Hygiène spéciale des Industries*, destiné à la formation de techniciens de l'assainissement.

Cet organisme d'Etat, rattaché au Conservatoire National des Arts-et-Métiers de Paris, ouvrira sa prochaine session en novembre.

Les élèves régulièrement inscrits et qui satisfont à l'examen de fin d'études, reçoivent un diplôme d'Etat : *Brevet de Technicien Sanitaire.*

Des auditeurs libres sont admis, sans être astreints à une scolarité régulière.

L'enseignement dont la durée est limitée à 3 mois n'est pas exclusivement réservé aux Français ; chaque année, des étrangers se font inscrire pour l'obtention du Brevet ou du certificat d'assiduité.

Pour tous renseignements, écrire au Directeur de l'Institut, au Conservatoire National des Arts-et-Métiers, 292, rue Saint-Martin, Paris 3e.

Droits sur les vins mousseux en Bolivie. — On nous informe de La Paz que le gouvernement bolivien a décidé que les vins mousseux ayant l'apparence du champagne seraient tous soumis au droit prévu à l'article 96 du tarif douanier d'importation en date du 23 mars 1920, plus la surtaxe créée par la loi du 26 février 1924.

Les vins mousseux en question paieraient, de ce fait, un droit de 48 boliviens par douzaine de bouteilles. — M. D.

Décret du vin aux Pays-Bas. — On nous informe que comme suite aux nombreuses démarches tentées par nos représentants aux Pays-Bas, le gouvernement néerlandais vient de décider, d'apporter certains amendements au « Décret du Vin » du 28 mars 1929, entré en vigueur le 1er janvier dernier.

Des revendications ont été presque toutes entièrement retenues : notamment celle concernant l'augmentation de la limite de la teneur en acide sulfureux des vins blancs ; cette limite a été portée de 200 milligrammes à 450 milligrammes par litre, ainsi que l'admet la loi française.

En attendant la promulgation du décret relatif à cet amendement, l'importation des vins blancs ayant une teneur maxima de 450 milligrammes d'acide sulfureux total par litre, se fera comme par le passé. — M. D.

Importation des vins et alcools en Yougoslavie. — On nous informe que l'importation de nos alcools en Yougoslavie est rendu difficile.

Des pourparlers auraient lieu, actuellement, à Belgrade, pour réadapter, sur ce point particulier, les dispositions de la convention précitée.

D'autre part, des importateurs de vins auraient rencontré, eux aussi, des difficultés pour se faire délivrer les attestations d'appellation d'origine, prévues par la législation française.

Il importerait donc, sans attendre la conclusion de l'avenant en voie de négociation, que toutes instructions utiles soient données en vue de l'application de la convention franco-serbe du 30 janvier 1929. — M. D.

Teneur en acide sulfureux des vins blancs importés au Canada. — On nous informe que la décision intervenue sur la teneur en acide sulfureux des vins de France importés au Canada est la suivante : les règlements prévus au « Food and Drugs Act » seront revisés au début de l'année prochaine, et les définitions réglementaires pour le vin se sont amendées pour tenir compte de la situation du commerce sur ce point particulier. On admet que dans la pratique, il est nécessaire de prévoir une tolérance de 450 parties par million de sulfure d'oxyde (SO^2) dans un vin blanc.

Cette modification, réglementation nouvelle est en préparation ; en attendant, l'importation doit avoir lieu comme par le passé. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 60. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 60.

BORDEAUX. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à » fr.

MIDI. — *Nîmes (2 juin 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré, supérieurs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré. Costières, de 8 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré.

Montpellier (3 juin 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 55 à 65 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 70 à 90 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » » fr. les » degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr., pas d'affaires.

Béziers (9 mai). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er juin 1930. Vins, de 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (31 mai 1930). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 7 fr. » à 8 fr. 50 le degré.

Carcassonne (31 mai). — Vins rouges 1929, de 7 fr. » à 9 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 121 fr. » à 126 fr.; orges, 60 fr. » à 80 fr.; escourgeons, 59 fr. à 70 fr.; maïs, 86 fr. » à 93 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 60 fr. à 70 fr.; sarrasin, 78 fr. à 80 fr. »; avoines, 52 fr. » à 64 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 117 fr. 95 à » fr. ». Buenos-Ayres, 100 fr. » à » ». Chicago, 100 fr. 83. — Sons, 29 fr. à 36 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 20 à 22 fr.; remoulages, de 30 à 50 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 140 à 180 fr.; du Midi, de 150 à 200 fr. — Hollande commune, de » à » fr.; jaune ronde, de 40 fr. à 45 fr.; Saucisse rouge, de 50 fr. à 55 fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.; Rosa, 75 fr. à 85 fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 355 fr. à 385 fr.; foin, 335 fr. à 375 fr.

Semences fourragères. — Trèfle, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 180 fr. à 190 fr.; vesciillons, 125 à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 280 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr.; d'arachide blanc extra, 90 fr. à » fr.; Coprah, 74 fr. »; Arachides courant, 71 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés aux 100 kgs, à 231 fr. 50 à 232 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 21 fr. 50. — Veaux, 9 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 36 fr. ». — Porcs, 8 fr. 50 à 19 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 114 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 133 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 291 fr. 100 kgs; neige, 296 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 400 à 650 fr. — Oranges d'Espagne, 250 à 340 fr. — Poires d'Australie, de 600 fr. à 800 fr. Pommes de choix, 600 fr. à 1.400 fr.; communes, de 300 fr. à 500 fr. — Citrons, 280 à 350 fr. — Bananes de 575 à 625 fr. les 100 kgs. — Cerises du Midi, de 400 à 550 fr. — Fraises de Carpentras, de 600 à 1.000 fr. — Asperges en vrac, de 250 à 550 fr. les 100 kg. — Choux nouveaux, 40 à 100 fr. le 100. — Choux-fleurs, 100 à 500 fr. le cent. — Tomates, de 400 à 600 fr. — Laitues de Paris, de 30 à 80 fr. le cent. — Haricots verts d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pois verts du Midi, de 220 à 280 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 40 à 175 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE